



HR2100  
HR2101  
HR2102  
HR2103  
HR2104  
HR2108

EN	User manual
DA	Brugervejledning
DE	Benutzerhandbuch
EL	Εγχειρίδιο χρήσης
ES	Manual del usuario
FI	Käyttöopas
FR	Mode d'emploi
IT	Manuale utente

**PHILIPS**

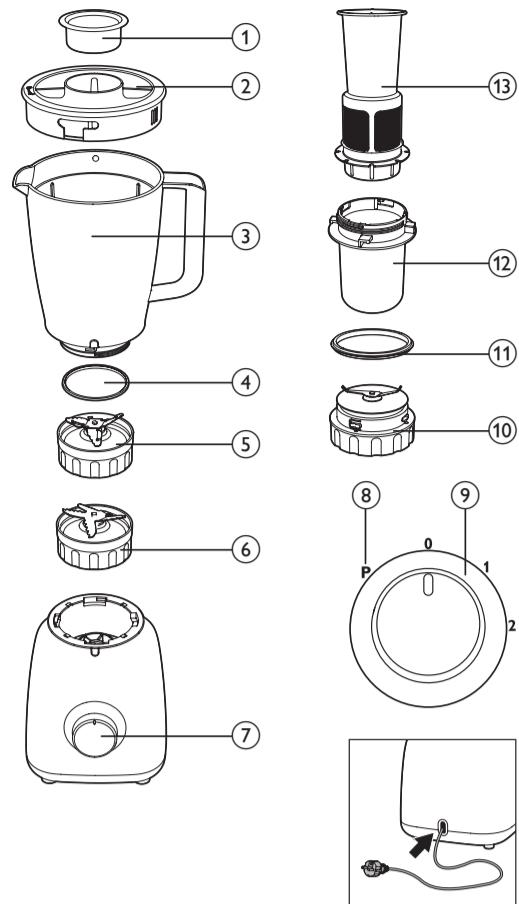


Specifications are subject to change without notice  
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.  
All rights reserved.

HR2100\_2101\_2102\_2103\_2104\_2108\_WEU\_UK\_V3.0

3140 035 28893

## 1



### English

- ① Measuring cup
- ② Lid
- ③ Blender jar
- ④ Sealing ring for blender/mill blade unit
- ⑤ 4-star blade unit for blender and mill (specific model only)
- ⑥ 5-star blade unit for blender and mill (specific model only)
- ⑦ Control knob
- ⑧ Pulse setting
- ⑨ Speed settings
- ⑩ Mini chopper blade unit (HR2102/HR2104 only)
- ⑪ Sealing ring for mini chopper blade unit
- ⑫ Mill and mini chopper beaker (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108 only)
- ⑬ Filter (kun HR2101/HR2013/HR2104)
- ⑭ Knivhånd til minihakker (kun HR2102/HR2104)
- ⑮ Tætningsring til knivhånd til minihakker
- ⑯ Bagtejl til mellekværn og minihakker (kun HR2102/HR2104/HR2108)
- ⑰ Filter (kun HR2101/HR2013/HR2104)

### Dansk

- ① Målebæger
- ② Låg
- ③ Blenderglas
- ④ Tætningsring til knivhånd til blender/mellekværn
- ⑤ 4-stjernet knivhånd til blender og mellekværn (kun nogle modeller)
- ⑥ 5-stjernet knivhånd til blender og mellekværn (kun nogle modeller)
- ⑦ Kontrollknap
- ⑧ Pulse-indstilling
- ⑨ Hastighedsindstiller
- ⑩ Knivhånd til minihakker (kun HR2102/HR2104)
- ⑪ Tætningsring til knivhånd til minihakker
- ⑫ Møllebæger/becher des Mini-Zerkleinerers (nur HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)
- ⑬ Filter (nur HR2101/HR2013/HR2104)

### Deutsch

- ① Messbecher
- ② Deckel
- ③ Mixbecher
- ④ Dichtungsring für Mixer-/Mühlenmessereinheit
- ⑤ 4-Sterne-Messereinheit für Mixer und Mühle (nur bestimmte Modelle)
- ⑥ 5-Sterne-Messereinheit für Mixer und Mühle (nur bestimmte Modelle)
- ⑦ Drehschalter
- ⑧ Impulsfunktion
- ⑨ Geschwindigkeitseinstellungen
- ⑩ Messereinheit für Mini-Zerkleinerer (nur HR2102/HR2104)
- ⑪ Dichtungsring für Messereinheit des Mini-Zerkleinerers
- ⑫ Mühlenbecher/Becher des Mini-Zerkleinerers (nur HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)
- ⑬ Filter (nur HR2101/HR2013/HR2104)

### Ελληνικά

- ① Δοσομετρήτης
- ② Καπάκι
- ③ Κανάτα μπλέντερ
- ④ Δακτύλιος σφράγισης για τις λεπίδες του μπλέντερ/του μύλου
- ⑤ Λεπίδες με 4 δάκρυα για το μπλέντερ και το μύλο (μόνο σε συγγεκριμένα μοντέλα)
- ⑥ Λεπίδες με 5 δάκρυα για το μπλέντερ και το μύλο (μόνο σε συγγεκριμένα μοντέλα)
- ⑦ Διαδρότης
- ⑧ Ρύθμιση σπινθημάς λειτουργίας
- ⑨ Ρυθμίσεις ταχύτητας
- ⑩ Λεπίδες μίνι κόφτη (μόνο στους τύπους HR2102/HR2104)
- ⑪ Δακτύλιος σφράγισης για τις λεπίδες του μίνι κόφτη
- ⑫ Διαδρότης μύλου και μίνι κόφτη (μόνο στους τύπους HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)
- ⑬ Φίλτρο (μόνο στους τύπους HR2101/HR2013/HR2104)

### Εспνολ

- ① Vaso medidor
- ② Tampa
- ③ Jarra de la batidora
- ④ Junta de la unidad de cuchillas de la batidora/el molinillo
- ⑤ Unidad de cuchillas de 4 hojas para batidora y molinillo (solo en modelos específicos)
- ⑥ Unidad de cuchillas de 5 hojas para batidora y molinillo (solo en modelos específicos)
- ⑦ Rueda de control
- ⑧ Posición Pulse
- ⑨ Selector de velocidad
- ⑩ Unidad de cuchillas de la minipicadora (solo modelos HR2102/HR2104/HR2108)
- ⑪ Junta de la unidad de cuchillas de la picadora
- ⑫ Vado del molinillo y la minipicadora (solo modelos HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)
- ⑬ Filtro (sólo en modelos HR2101/HR2013/HR2104)
- ⑭ Knivhånd til minihakker (kun HR2102/HR2104)
- ⑮ Tætningsring til knivhånd til minihakker
- ⑯ Bagtejl til mellekværn og minihakker (kun HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)
- ⑰ Filter (kun HR2101/HR2013/HR2104)

### Italiano

- ① Dosatore
- ② Coperchio
- ③ Vaso frullatore
- ④ Anello di guarnizione per lama tritattore/frullatore
- ⑤ Gruppo lame a 4 punte per frullatore e tritattore (solo per specifici modelli)
- ⑥ Gruppo lame a 5 punte per frullatore e tritattore (solo per specifici modelli)
- ⑦ Botão de controlo
- ⑧ Função "Pulse"
- ⑨ Níveis de velocidade
- ⑩ Grupo lame da mini tritattato (solo per specifici modelli)
- ⑪ Anello di guarnizione per il gruppo lame del mini tritattato
- ⑫ Bloccare mini tritattore e accessorio per macinare (solo HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)
- ⑬ Filtro (solo per modelli HR2101/HR2013/HR2104)
- ⑭ Tappo per la piccola frullatrice (HR2102/HR2104)
- ⑮ Tappo per la piccola frullatrice (HR2102/HR2104)
- ⑯ Tappo per la piccola frullatrice (HR2102/HR2104)
- ⑰ Tappo per la piccola frullatrice (HR2102/HR2104)

### Français

- ① Maatbeker
- ② Deksel
- ③ Mixerbekker
- ④ Afsluiting voor blender/meesunit van maalmolen
- ⑤ Viersterrenmesunit voor blender en maalmolen (alleen specifieke modellen)
- ⑥ Vijfsterrenmesunit voor blender en maalmolen (alleen specifieke modellen)
- ⑦ Bedieningsknop
- ⑧ Pulsinstelling
- ⑨ Snelheidstanden
- ⑩ Mesunit van minihakkern (alleen HR2102/HR2104)
- ⑪ Afsluiting voor mesunit van minihakkern
- ⑫ Bekers van maalmolen en minihakkern (alleen HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)
- ⑬ Suodatin (vain HR2101/HR2013/HR2104)

### Nederlands

- ① Maatbeker
- ② Deksel
- ③ Mixerbekker
- ④ Tætningsring voor mixer/knivhånd
- ⑤ 4-stjernet knivhånd för mixer och kvarn (endast en viss modell)
- ⑥ 5-stjernet knivhånd för mixer och kvarn (endast en viss modell)
- ⑦ Kontrollred
- ⑧ Pulsinställning
- ⑨ Hastighetsinställningar
- ⑩ Minihakkerns knivhånd (endast HR2102/HR2104)
- ⑪ Tætningsring for minihackerns knivhånd
- ⑫ Bågare för kvarn och minihackar (endast HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)
- ⑬ Filter (alleen HR2101/HR2013/HR2104)

### Svenska

- ① Mätburke
- ② Lock
- ③ Mixerburke
- ④ Tætningsring för mixer/knivhånd
- ⑤ 4-stjärnig knivhånd för mixer och kvarn (endast i viss modell)
- ⑥ 5-stjärnig knivhånd för mixer och kvarn (endast i viss modell)
- ⑦ Kontrollrred
- ⑧ Pulsinställning
- ⑨ Hastighetsinställningar
- ⑩ Minihakkerns knivhånd (endast HR2102/HR2104)
- ⑪ Tætningsring for minihackerns knivhånd
- ⑫ Bågare för kvarn och minihackar (endast HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)
- ⑬ Filter (endast HR2101/HR2013/HR2104)

### Português

- ① Copo medidor
- ② Tampa
- ③ Copo misturador
- ④ Anel vedante para lâmina da liquidificadora/moinho
- ⑤ Lâminas em estrela de 4 pontas para liquidificadora e moinho (apenas em modelos específicos)
- ⑥ Lâminas em estrela de 5 pontas para liquidificadora e moinho (apenas em modelos específicos)
- ⑦ Botão de controlo
- ⑧ Função "Pulse"
- ⑨ Níveis de velocidade
- ⑩ Lâmina da mini picadora (apenas HR2102/HR2104)
- ⑪ Anel vedante para lâmina da mini picadora
- ⑫ Blochar mini tritattore e acessório para moer (só para modos HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)
- ⑬ Filtro (apenas HR2101/HR2013/HR2104)

### Türkçe

- ① Ölçme kabı
- ② Kapak
- ③ Blender havnesi
- ④ Blender ve öğütücü için 4 yıldızlı bıçak birimi (yalnızca belirli modellerde)
- ⑤ Blender ve öğütücü için 5 yıldızlı bıçak birimi (yalnızca belirli modellerde)
- ⑥ Kontrol düğmesi
- ⑦ Darbe ayarı
- ⑧ Hız ayarları
- ⑨ Mini doğrama bıçak birimi (yalnızca HR2102/HR2104)
- ⑩ Mini doğrama bıçak birimi (yalnızca HR2102/HR2104)
- ⑪ Mini doğrama bıçak birimi (yalnızca kontrollerde)
- ⑫ Öğütücü ve mini doğrama bıçak (yalnızca HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)
- ⑬ Filtre (yalnızca HR2101/HR2013/HR2104)

## 2

### English

#### Before first use

Thoroughly clean the parts that will come in contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter "Cleaning").

### Dansk

#### Før apparatet tages i brug

Sørg for at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet for første gang (se afsnittet "Rengøring").

### Deutsch

#### Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe „Reinigung“).

### Ελληνικά

#### Πριν την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα (δείτε το κεφάλαιο «Καθαρισμός»).

### Español

#### Antes de utilizarla por primera vez

Lave bien las piezas que vayan a estar en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").

### Suomi

#### Käytä ilman kaikilla ruoan kanssa kosketuskiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönnotoa (lisätietoja kapaleessa Puhdistus).

### Français

#### Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

### Italiano

#### Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (si veda il capitolo "Pulizia").

### Nederlands

#### Voor het eerste gebruik

Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

### Norsk

#### Før første gangs bruk

Delen som kommer i kontakt med maten må rengjøres grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

### Português

#### Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entram em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza").

### Švedska

#### För första användningen

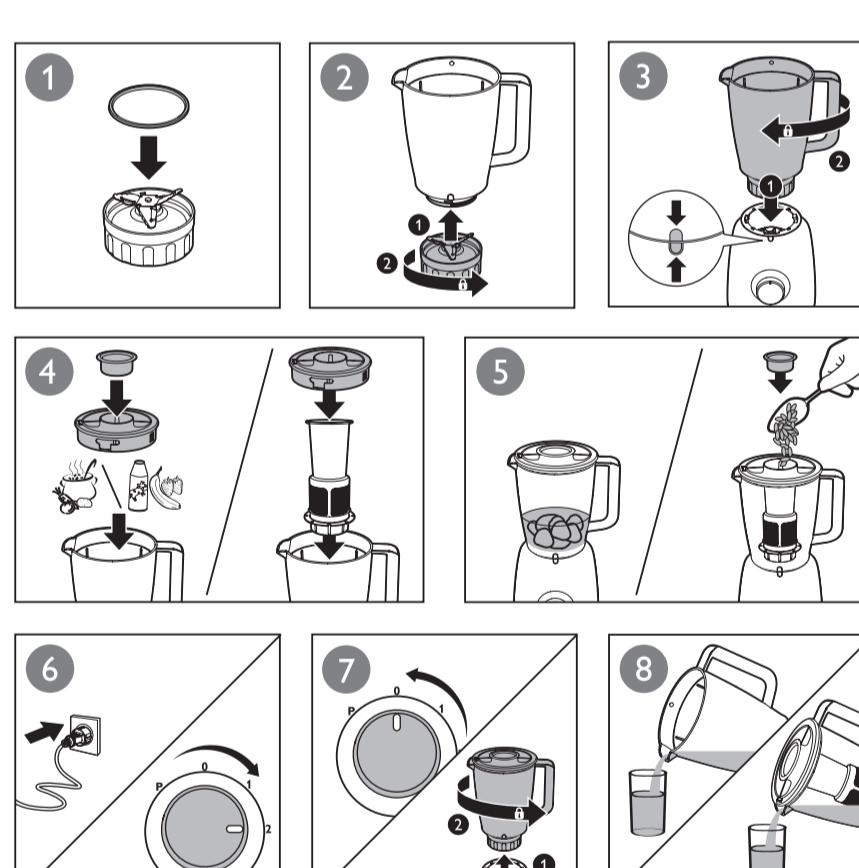
Rengör nog all delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se kapitlet "Rengöring").

### Türkçe

#### İlk kullanmadan önce

Çalıştırmak üzere ilk defa kullanmadan önce tüm parçaların iyice temizlenmesi (bkz."Temizleme" bölümü).

## 3



### Español

**Türkçe****Blender'in kullanımı**

- Süt ürünlerini, soğan, meye sulanı, çorbalan ve içecek karışıklarını ve shake'leri karıştırın.
- Krep hamuru, mayonez gibi yumuşak karışıklar hazırlamak.
- Bebek maması gibi pişmiş yiyecekleri pure haline getirmek.

**İpuçları:** Malzemelerin çok kısır bir süre işlemek için kontrol düğmesini birkaç defa darbe ayanna (P) getirin. Tıtreşim ayannın bir defada birkaç saniyeden fazla süreyle kullanmayı.

**Filtreyi kullanma (sadece HR2101/HR2103/HR2104)**

Filtreyi kullanarak, çok iyi kanmış soğan, taze meye sulan veya kökteller hazırlayabilirsiniz. Tüm çekirdek ve kabuklar filtrede toplanacaktır.

**العربية****استخدام المخلوط**

يستخدم المخلوط من أجل:

**• خلط السائل** مكونات الأطبار والصلصات وعصارات الفاكهة والحساء**• والصلصات المخلوطة وأطباق الفطور****• مع المكونات الناعمة لخلط المقادير** أو المايونيز**• حبس الكرياتين المطلوبة** كفطان فاصفان

للحث على خلط المقادير لزجة قدرةً أعلى من مقبض التحكم إلى الإعداد التالى (P) مرات. لا يستخدم أبداً الإعداد البيضي أكثر من بضع ثوانٍ في المرة الواحدة.

**استخدام الفلتر (HR2101/HR2103/HR2104)**

يمكن استخدام الفلتر للحصول على صلصة أو عصير فاكهة طازج أو كوكيل موجع بشكل ناعم جداً بفضل نفاثة كافة الحبوب والنشور في الفلتر.

**فارسی****استفاده از مخلوط کن**

با این مخلوط کن می توان چاشنی زیر ای اکام داد.

**• مخلوط کن میان ماده های سبوب****• ها نهادنی های میکس شده شکر****• مخلوط کرن مواد نرم مانند پنکچر با مانوزن****• نهاده از روز بخندن مقدار مخصوص مواد چند بار پیشتر از چند روز تقطیم**

(P) بالا در فلتر تقطیم کردن. هرگز از فلتر بپشت از فلتر را روی تنظیم

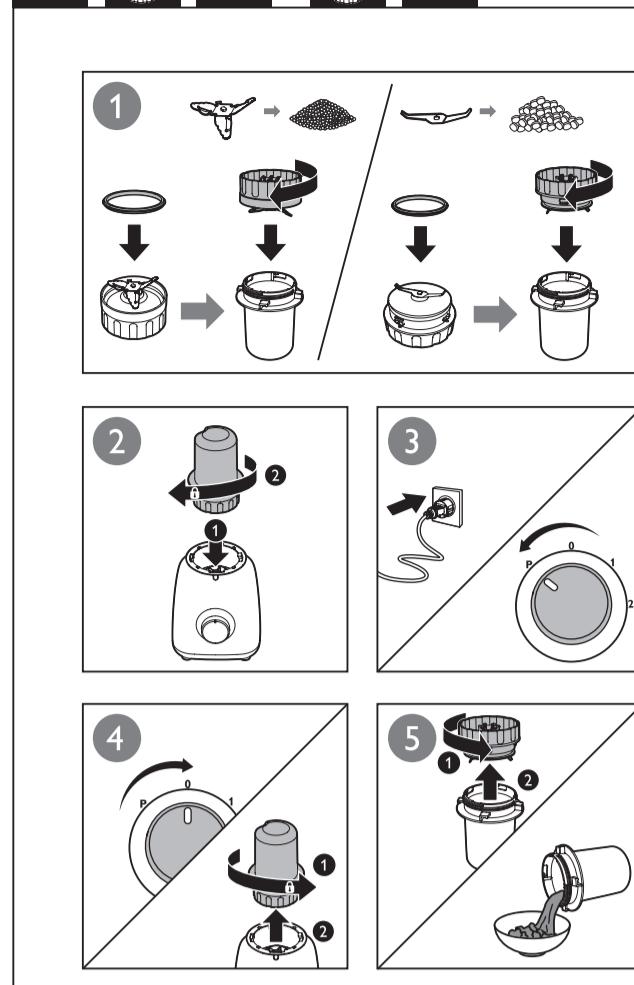
استفاده نماید.

**استفاده از فلتر (HR2101/HR2103/HR2104)**

من توانید از فلتر برای تهیه سس های مخلوط شده، ابیوه های تازه با

کوکتل های استفاده کنید. هسته ها و پوست ها در فلتر گرفته شده و باقی

نمایند.

**English****Using the chopper and mill (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)**

The chopper is intended for chopping ingredients like onion, garlic, herbs, meat, etc. The mill is intended for grinding dry ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, dried soy beans, dried beans, cheese, breadcrumbs, etc.

**Dansk****Brug af hakker og mælkekvern (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)**

Hakkeren er bereget til at hakke ingredienser som f.eks. løg, hvidløg, urter, kød osv. Mælkekvernen er bereget til at male tørre ingredienser som peberkorn, sesamfrø, ris, hvede, kokoskødt, nødder (uden skal), kaffebønner, tørrede soyabønner; tørrede ærter; ost, brødskrummer osv.

**Deutsch****Verwenden des Zerkleinerers und der Mühle (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)**

Der Zerkleinerer dient zum Zerkleinern von Zutaten wie Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Fleisch usw.

Mit der Mühle können Sie trockene Zutaten wie Pfefferkörner, Sesam, Reis, Weizen, Kokosnussfleisch, geschälte Nüsse, Kaffebohnen, Sojabohnen, getrocknete Erbsen, Hartkäse, Semmelbrösel usw. mahlen.

**Eλληνικά****Χρήση του κόπτη και του μύλου (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)**

Ο κόπτης προορίζεται για να φτυαρώσετε υλικά όπως κρεμμύδι, σκόρδο, μπαχαρικά, κρέας κλπ.

Ο μύλος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλεσμα και κομμάτισμα υλικών όπως στριφτό πιπέρι, σουσάμι, ρύζι, σταρά, σάρκα καριδάς, ζηρούς καρπούς (χωρίς κελυφό), κοκκούς καφέ, απόξηραμένους καρπούς σογιάς, ζέρα μπιζέλια, τυρί, φύσιουλα κλπ.

**Español****Uso de la picadora y el molinillo (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)**

La picadora está diseñada para picar ingredientes como cebolla, ajo, hierbas, carne, etc.

El molinillo está diseñado para moler ingredientes secos tales como granos de pimienta, semillas de sésamo, arroz, trigo, pulpa de coco, frutos secos (pelados), granos de café, granos de soja secos, guisantes secos, queso, para rallar pan, etc.

**English****Baby food recipe**

Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	150 g		
Cooked chicken	150 g		
Cooked french beans	150 g		
Milk	225 ml		

Note: Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

**Dansk**

Opskrift på babymad			
Ingredienser	Mængde	Hastighed	Tid
Kogte kartofler	150 g		
Kogt kylling	150 g		
Kogte grønne bønner	150 g		
Mælk	225 ml		

Bemærk: Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur efter hver portion.

**Deutsch****Rezept für Babynahrung**

Zutaten	Menge	Geschwindigkeit	Zeit (Zeit)
Gekochte Kartoffeln	150 g		
Gekochtes Hähnchenfleisch	150 g		
Gekochte junge Schnittbohnen	150 g		
Milch	225 ml		

Ein Hinweis: Lassen Sie das Gerät nach jedem Arbeitsgang stets auf Raumtemperatur abkühlen.

**Eλληνικά****Συνταγή για βρεφική τροφή**

Υλικά	Ποσότητα	Ταχύτητα	Χρόνος
Μαγειρέμενες πατάτες	150 γρ.		
Μαγειρέμενο κοτόπουλο	150 γρ.		
Μαγειρέμενα φασολάκια	150 γρ.		
Γάλα	225 ml		

Σημείωση: Μετά από την επεξεργασία κάθε φουρνιάς, να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρύωσε σε θερμοκρασία δωματίου.

**Español****Receta de comida para bebés**

Ingredientes	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Patatas cocidas	150 g		
Pollo cocido	150 g		
Judías verdes cocidas	150 g		
Leche	225 ml		

Nota: Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.

**Suomi****Vauvanruokaresepti**

Aineet	Määrä	Nopeus	Aika
Keitettyjä perunoita	150 g		
Keitettyjä kanaa	150 g		
Keitettyjä tarhapapuja	150 g		
Maitoa	225 ml		

Huomautus: Anna laitteen aina jäähdytä huoneen lämpötilaan vastaavaksi jokaisen käsittelyyn erän jälkeen.

**Suomi****Teholeikurin ja maustemylyn käyttäminen (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)**

Teholeikuri on tarkoitettu aineksien, kuten sipuli, valkosipuli, yrityt tai liha, pilkkomiseen. Maustemylyssä voi hieman noin mm. kokonaisia pipureita, seesaaminisieräitä, riisiä, vehnää, kookospähkinän hedelmällisä, pähkinöitä (kuorittuna), kahvipapuja, suolajapuja, kuivattuja herneitä ja kurvia leviväpaljoja.

**Fransais****Utilisation du hachoir et du moulin (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)**

Le hachoir sert à hacher des ingrédients tels qu'oignons, ail, herbes, viande, etc. Le moulin sert à moudre des ingrédients secs comme des grains de poivre, des graines de sésame, du riz, des grains de blé, de la noix de coco, des noix, des grains de café, des graines de soja séchées, des pois secs, fromage, de la chapelure, etc.

**Italiano****Utilizzo del trituratore e accessorio per macinare (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108)**

Il trituratore è consigliato per tritare ingredienti quali la cipolla, l'aglio, le erbe, la carne eccetera. Il trituratore è consigliato per sminuzzare e tritare ingredienti come grani di pepe, semi di sesamo, riso, frumento, polpa di cocco, noci (sgusciate), chicchi di caffè, semi di soia secchi, piselli secchi, formaggio, pane secco eccetera.

**Nederlands**